

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Simbiotico Villa Crespia

Franciacorta Brut

23 vigneti dislocati nei 6 paesaggi (Unità vocazionali) che caratterizzano le diversità della Franciacorta in base allo studio di zonazione condotto nei primi anni 90 dall'Università di Milano. Vigneti vinificati separatamente e poi assemblati solo in funzione della loro origine. In cantina le annate si affinano in acciaio e legno per poi essere selezionate e valorizzate nell'assemblaggio finale. **Ad ogni unità vocazionale Villa Crespia dedica un particolare Franciacorta per trasformare in vino le emozioni non solo sensoriali dei singoli paesaggi.**

I VIGNETI

La vigna del Simbiotico è situata in collina di origine morenica nella località di Favento, dai suoli poco profondi e caratterizzata da molti ciottoli. Clima estivo, ventilato. **È il vigneto con maturazione più tardiva.**

IL VINO

Il progetto Simbiotico tende a sviluppare una viticoltura ed enologia in simbiosi con l'ambiente, riducendo progressivamente in vigna ed in cantina tutti i prodotti di sintesi e/o potenzialmente allergenici (no ai prodotti di origine animale, OGM e solforosa, quindi il vino è VEGAN PRO).

Al naso emergono note evolute tipiche dello Chardonnay quali frutti tropicali e fiori dolci come la ginestra. In bocca equilibrio fra acidità e sapidità con perlage molto fine e persistente.

Superficie totale vigneti	4 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay. <i>Viticultura Simbiotica con utilizzo di Consorzi Microbiologici.</i>
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17°C
Fermentazione malolattica	Svolta completamente, in acciaio
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per circa 6 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 24 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Acidità Finezza perlage Rosa Floreale dolce (tiglio e ginestra) Lievito
Abbinamenti consigliati	Perfetto aperitivo, si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Simbiotico Villa Crespia

Franciacorta Brut

23 vineyards located in the 6 landscapes (Vocational Units) which represent the diversity of Franciacorta according to the zoning study of the early 90's by the University of Milan. Vineyards vinified separately and then assembled according to their origin. In the cellar, vintages are aged in stainless steel and wood tanks, and then selected and valorized in the final assembly. **Villa Crespia dedicates to each vocational unit a different Franciacorta, in order to transform into wine the sensory emotions that comes from each landscape.**

THE VINEYARDS

The vineyard of Simbiotico is on the high hills of morenic origin in Favento Area. The soil is characterized by the presence of numerous cobblestone of fluvial origin. Summer weather windy. It is the vineyard with more lately maturation.

THE WINE

The project aims to grow a symbiotic viticulture and oenology in harmony with the environment, by reducing progressively in the vineyard and in the cellar all products of synthesis and/or potentially allergenic (no products of animal origin, GMOs and sulphur, so the wine is VEGAN PRO).

Rich in mature notes typical of Chardonnay such as tropical fruits and sweet flowers as the broom. A nice balance between acidity and savouriness with a very elegant and persistent perlage.

Total vineyards area	4 ha
Training system	Pruned espalier at spurred cordon
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay. Symbiotic Viticulture
Vinification	In steel tanks, in absence of sulphur and any other additive and adjuvant potentially allergenic of animal or GMO origin. No Allergens, VEGAN PRO.
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C
Malolactic fermentation	Totally performed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for about 6 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 24 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Acidity Delicate perlage Rose Sweet floreal (broom and lime) Yeast
Suggested food pairings	Perfect with aperitifs or fish dishes. Raw seafood, shellfish particularly, are perfect pairings.

